



UDÍRNY NA DŘEVĚNÉ PELETY

VERTICAL 5-SÉRIE

Model: PBV5P1 Číslo: 77550



VERTICAL 3-SÉRIE

Model: PBV3P1 Číslo: 77350



VERTICAL

Model: PBV3PU1 Číslo: 10601



**DŮLEŽITÉ! PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
MANUÁL SI PŘEČTĚTE PŘED POUŽITÍM UDÍRNY !**

POKYNY PRO MONTÁŽ A PROVOZ

VAROVÁNÍ: Před instalací a použitím tohoto elektrického zařízení na spalování dřevní štěpky si prosím přečtěte celou příručku ke spotřebiči. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte místní hasiče nebo požárníky.

INFORMACE O BEZPEČNOSTI

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU VÝSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A CHYBÁCH V ÚDRŽBĚ POŽADOVANÉHO ČIŠTĚNÍ KOMBUSTIBILNÍCH MATERIÁLŮ. JE VÍCE NEŽ DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO VÝROBEK POUŽÍVAL POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, prostudujte prosím celou tuto příručku. Tím zajistíte, že Vaše nová udírna na dřevěné pelety bude připravena na bezproblémový provoz. Doporučujeme také uschovat si tuto příručku pro budoucí použití.

NEBEZPEČÍ A UPOZORNĚNÍ

Chcete-li získat nezbytná povolení nebo informace o jakýchkoli instalačních omezeních, (jako je například udírna instalovaná na hořlavém povrchu) požadavky na kontrolu nebo dokonce možnosti použití, musíte kontaktovat místní domovskou asociaci, stavební nebo požární úředníky nebo příslušné úřady ve Vaší oblasti.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 30 cm (12 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách udírny a 30 cm (12 palců) od zadní strany udírny k hořlavým konstrukcím. Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy obsahující hořlavé materiály. Nepoužívejte tento spotřebič v interiéru ani v uzavřeném, malém místě. Tento spotřebič na dřevěné pelety nesmí být umístěn pod stropem hořlavého stropu nebo převisem. Udržujte udírnu na čistém místě bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Pokud dojde k požáru plastického maziva nebo sazí, vypněte udírnu a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne. Neodpojujte napájecí kabel. Na jednotku nedávejte vodu. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité ! Mějte po ruce hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Elektrické přívodní kabely a palivo udržujte mimo vyhřívané povrchy. Nepoužívejte udírnu v dešti nebo v blízkosti zdroje vody.
3. Po delší době skladování, kdy udírnu nepoužíváte zkontrolujte rošt hořáku, ventilační tlumiče zda neobsahují překážky a násypku na štěpku zda neobsahuje cizí předměty. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky je nutná pravidelná péče a údržba. Pokud je udírna skladována venku během období dešťů nebo v období vysoké vlhkosti, je třeba zajistit, aby se voda nedostala do zásobníku. Když jsou mokré nebo vystaveny vysoké vlhkosti, dřevěné pelety výrazně nabobtnají, rozloží se a mohou zaseknout systém přívodu pelet. Před prováděním jakékoli údržby nebo servisu vždy odpojte napájení.

Nepřenášejte udírnu během používání nebo během toho, když je horká. Před přemístěním se ujistěte, že je udírna vypnutá a zda je zcela chladná na dotek.

4. Při provozu udírny se doporučuje používat tepelně odolné rukavice na grilování nebo ochranné rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Nepokládejte do úložného prostoru pod udírnu rozžhavený kryt nebo cokoli hořlavého. Části udírny mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečí.

Toto zařízení se nedoporučuje dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo poučením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

LIKVIDACE POPELU

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s pevně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba na popel by měla být umístěna na nehořlavou podlahu nebo na zem, daleko od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud se popel likviduje zakopáním v půdě nebo jiným lokálním rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí.

Informace o bezpečnosti	2
Návod k obsluze	
Prostření udírny	10
Teplovní rozsahy udírny.....	11
Porozumění řídicí jednotce	12
Porozumění sondám	12
Postup při plnění násypky	13
První použití – vypálení udírny	13
Přehřívání	13
Postup automatického spuštění	13
Postup manuálního spuštění.....	13
Postup integrální poruchy.....	14
Vypnutí udírny	14
Péče a údržba	15
Používání dřevěných pelet.....	16
Pokyny pro uzení	17
Tipy a techniky.....	19
Řešení problémů.....	20
Schéma elektrického drátu.....	22
Náhradní díly:	
Náhradní díly udírny.....	23
Náhradní díly násypky.....	24
Záruky	
Záruční podmínky	24
Výjimky	24
Objednání náhradních dílů	25
Kontaktujte zákaznický servis.....	25
Záruční servis.....	25
 Pokyny pro montáž	
Model: PBV3P1	Číslo: 77350
Model: PBV5P1	Číslo: 77550
Model: PBV3DU1	Číslo: 10601
Díly a specifikace	4
Příprava montáže	5
Montáž opěrných noh	5
Upevnění předního panelu k nohám.....	5
Montáž nosných panelů	6
Montáž zadní opěrné desky	6
Montáž výpustné trubice na tuk	6
Připojení tepelného štítu	6
Montáž napájecího kabelu	7
Zabezpečení kabelů zásobníku.....	7
Umístění zásobníku na tuky	7
Montáž úchytky na čističí dveře Hopperu	7
Montáž rukojeti násypky	8
Zabezpečení komína.....	8
Instalace pojistky víka proti přepadnutí.....	8
Montáž kliky a zámku dveří	8
Instalace komponentů pro vaření.....	9
Připojení ke zdroji napájení.....	9

DÍLY A SPECIFIKACE

UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ PELETY VERTICAL 3-SÉRIE Copperhead

UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ PELETY VERTICAL 3-SÉRIE

UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ PELETY VERTICAL 5-SÉRIE Copperhead

MODEL

PBV3P1

Číslo: 77350

MODEL

PBV3PU1

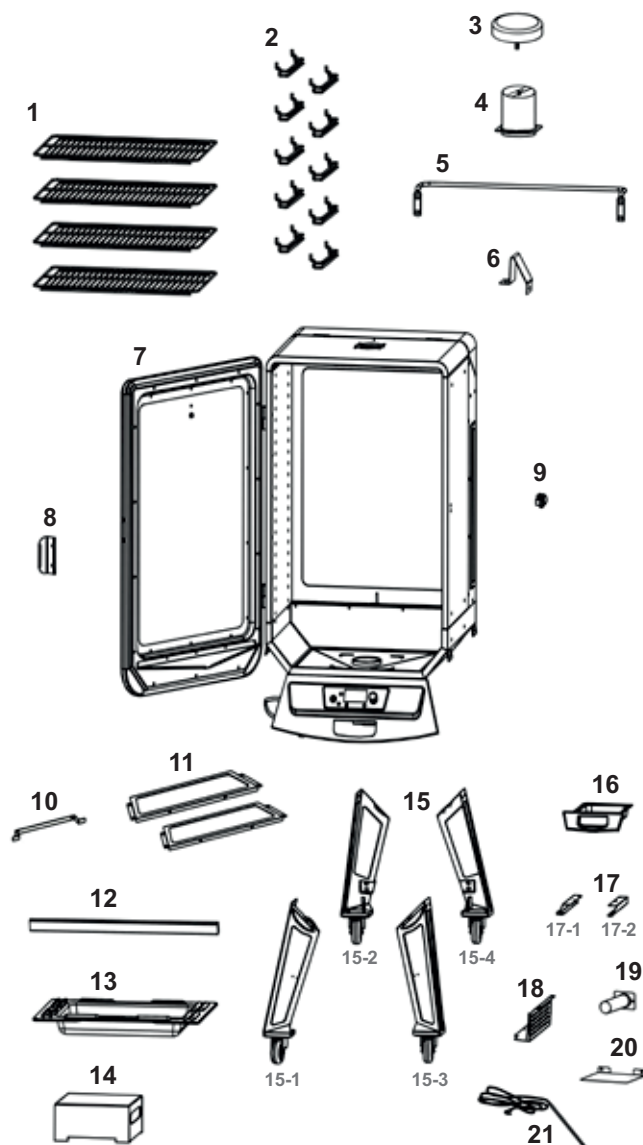
Číslo: 10601

MODEL

PBV5P1

Číslo: 77550

Část	Popis	PBV3P1/77350	PBV3PU1/10601	PBV5P1/77550
1	Rošty	4 ks	4 ks	5 ks
2	Podpěry roštů	10ks	10ks	12 ks
3	Komínové víko	1 ks	1 ks	1 ks
4	Komín	1 ks	1 ks	1 ks
5	Rukojeť násypky	1 ks	1 ks	1 ks
6	Pojistka víka	1 ks	1 ks	1 ks
7	Udící skříň	1 ks	1 ks	1 ks
8	Klika dveří udírný	1 ks	1 ks	1 ks
9	Zámek dveří udírný	1 ks	1 ks	1 ks
10	Držák napájecího kabelu	1 ks	1 ks	1 ks
11	Nosný panel	2 ks	2 ks	2 ks
12	Zadní opěrná deska	1 ks	1 ks	1 ks
13	Miska na vodu	1 ks	1 ks	1 ks
14	Regulace plamene	1 ks	1 ks	1 ks
15	Opěrná noha s kolečkem	4 ks	4 ks	4 ks
16	Zásobník na tuky	1 ks	1 ks	1 ks
17	Držáky zásobníku na tuky	2 ks	2 ks	2 ks
18	Drátové komponenty	1 ks	1 ks	1 ks
19	Výpustná trubice na tuk	1 ks	1 ks	1 ks
20	Tepelný štít	1 ks	1 ks	1 ks
21	Masová sonda	1 ks	1 ks	1 ks
A	Úchytka na dveře	1 ks	1 ks	1 ks
B	Šroub ¼–20x½"	12 ks	12 ks	12 ks
C	Šroub ¼–20x 5/8"	4 ks	4 ks	4 ks
D	Šroub 10–24x½"	34 ks	34 ks	34 ks
E	E Šroub 10–24x1/3"	2 ks	2 ks	2 ks



POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění. Pokud při montáži jednotky chybí nějaké součásti, kontaktujte zákaznický servis.

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	MONTÁŽ (ŠxVxH)	JEDNOTKOVÁ HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ	TEPLOTNÍ ROZSAH	DIGITÁLNÍ VLASTNOSTI
PBV3P1	55,5cm x 114cm x 64cm	45kg	celková plocha 0,465m ²	65-215 °C	Deset teplot předvolby, spouštěcí a ochlazení cykly, elektrický ochlazení
PBV5P1	73,4cm x 135cm x 71cm	58kg	celková plocha 0,976m ²	65-230 °C	Deset teplot předvolby, spouštěcí a ochlazení cykly, elektrický ochlazení
PBV3PU1	55,5cm x 134cm x 64cm	45kg	celková plocha 0,501m ²	65-215 °C	Deset teplot předvolby, spouštěcí a ochlazení cykly, elektrický ochlazení

PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně umístění pod elektrickou udírnou. Po vyjmutí z ochranného přepravního obalu zkontrolujte bublinkové balení i jeho součásti. Před montáží výrobku si přečtěte všechny součásti a seznam všech součástí. Pokud některá část chybí nebo je poškozena, nepokoušejte se sestavit. Na poškození při přepravě se nevztahuje záruka. O náhradní díly požádejte distributora nebo zákaznický servis Graffishing&hunting.

DŮLEŽITÉ: Chcete-li usnadnit instalaci a zabránit zranění, požádejte o pomoc druhou osobu.

Nástroje potřebné pro montáž: šroubovák a vodováha. Nástroje nejsou součástí dodávky.



POKYNY PRO MONTÁŽ

POZNÁMKA: U všech následujících kroků neutahujte žádné šrouby, dokud nejsou nainstalovány všechny šrouby pro tento krok. Po instalaci všech šroubů je pevně dotáhněte.

1. MONTÁŽ NOH

Požadované díly:

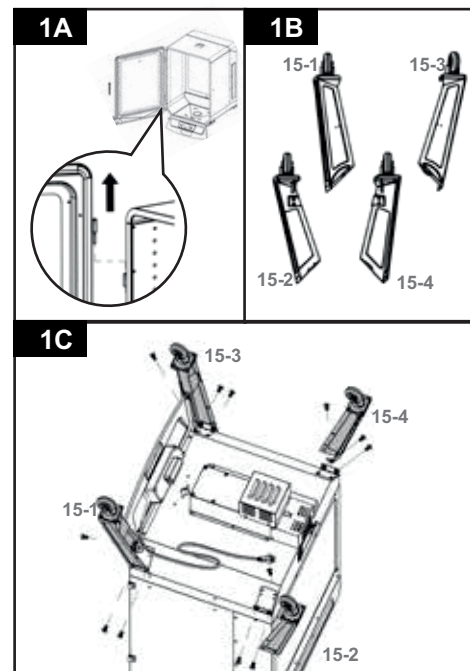
- 1 x Udící skříň (č.7)
- 4 x Opěrná noha s kolečky (č.15)
- 12 x Šroub $\frac{1}{4}$ –20x $\frac{1}{2}$ " (B)

Instalace:

- Položte kus lepenky na zem, aby nedošlo k poškrábání jednotky a dalších součástí během montáže. Nejprve sundejte dveře z pantů udírný a odložte stranou. Viz. obr.1A
- Dále otočte udící skříň spodní stranou nahoru na lepenku. Připravte si čtyři opěrné nohy k instalaci (uspořádání dle obr.1B).

Poznámka: Čtyři opěrné nohy musí být správně uspořádány, aby bylo možné v pozdějších krocích správně nainstalovat nosné panely a podpěrnou desku.

- Přimontujte jednu opěrnou nohu k udící skříni pomocí tří šroubů. Opakujte montáž pro další tři opěrné nohy. Viz.obr.1C.



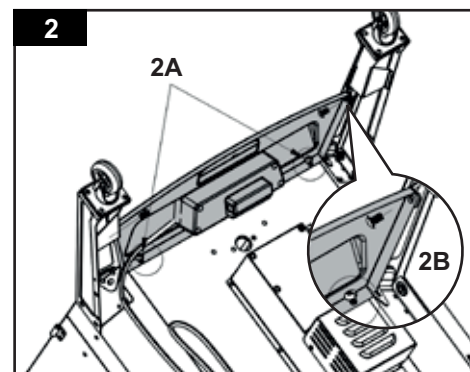
2. UPEVNĚNÍ PŘEDNÍHO PANELU K NOHÁM

Požadované díly:

- 2 x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " (D)

Instalace:

- U ovládací desky povolte dva šrouby spojující přední část panelu k udící skříni. Viz. obr.2A
- Poté pomocí dalších dvou šroubů připevněte strany předního panelu k opěrné nohy směřující dopředu. Jakmile jsou tyto šrouby utaženy, znovu utáhněte dva šrouby, které byly předtím povoleny. Viz.obr.2B



3. MONTÁŽ NOSNÝCH PANELŮ

Požadované díly:

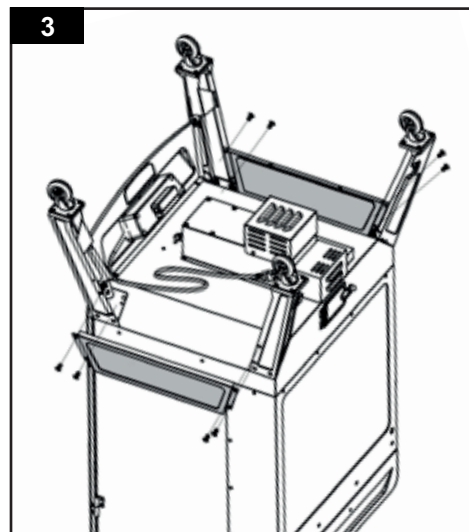
2 x Nosný panel (č.11)

8 x Šroub 10–24x½" (D)

Instalace:

- Namontujte jeden nosný panel na stranu jednotky mezi přední a zadní opěrnou nohu. Zajistěte pomocí dvou šroubů na každé straně. Zajistěte, že plochá strana nosné desky směřuje ven. Opakujte tutéž montáž pro připojení dalšího nosného panelu. Poznámka: ilustrace pro uspořádání nosného panelu.

Poznámka: Nosný panel se dvěma otvory podél spodní strany by měl být na stejné straně jednotky jako napájecí kabel, který vede z řídicí desky (levá strana). To je důležité pro pozdější kroky.



4. MONTÁŽ ZADNÍ OPĚRNÉ DESKY

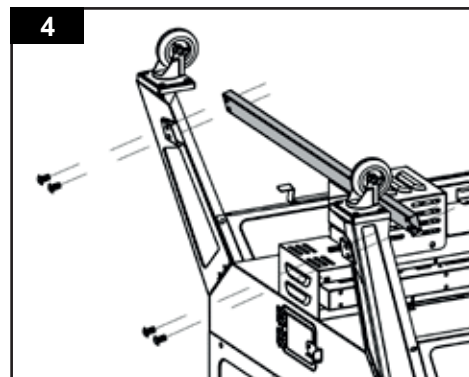
Požadované díly:

1 x Zadní opěrná deska (č.12)

4 x Šroub 10–24x½" (D)

Instalace:

- Namontujte opěrnou desku na zadní část jednotky mezi obě zadní opěrné nohy. Zajistěte pomocí dvou šroubů na každé straně. Zajistěte, aby opěrná deska byla na správném místě tj. na spodní straně zadních nohou a z vnitřní strany.



5. MONTÁŽ VÝPUSTNÉ TRUBICE NA TUK

Požadované díly:

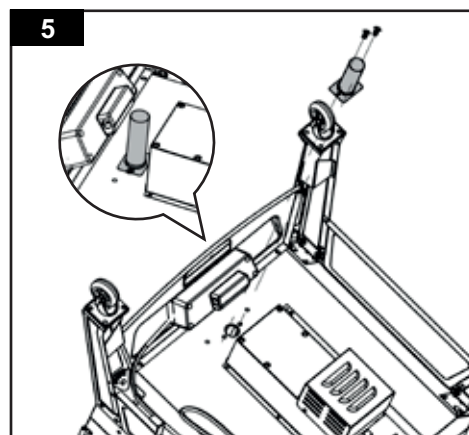
1 x Výpustná trubice na tuk (č.19)

2 x Šroub 10–24x⅓" (E)

Instalace:

- Namontujte výpustnou trubici na spodní stranu udící skříně pomocí dvou šroubů.

Poznámka: Zajistěte dobré utěsnění výpustné trubice – tuk stéká z udící skříně výpustnou trubicí a vytéká do kyblíku na tuky.



6. PŘIPOJENÍ TEPELNÉHO ŠTÍTU

Požadované díly:

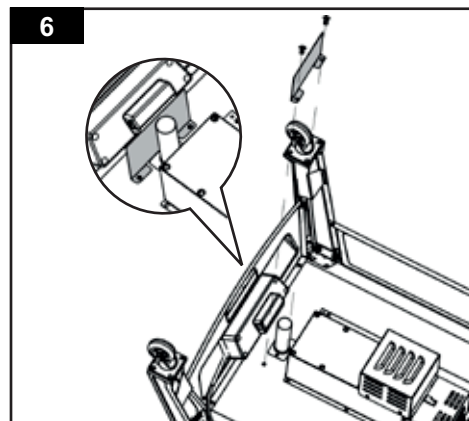
1 x Tepelný štít (č.20)

2 x Šroub #10–24x½" (D)

Instalace:

- Umístěte tepelný štít mezi ovládací desku a výpustnou trubici na tuky. Zajistěte šroubem na každé straně.

Důležité: Pokud nebude dobře nainstalovaný tepelný štít, může dojít k postříkání tukem řídicí desku a tím ji poškodit. Na poškození tukem zadní části ovládacího panelu se nevztahuje záruka.



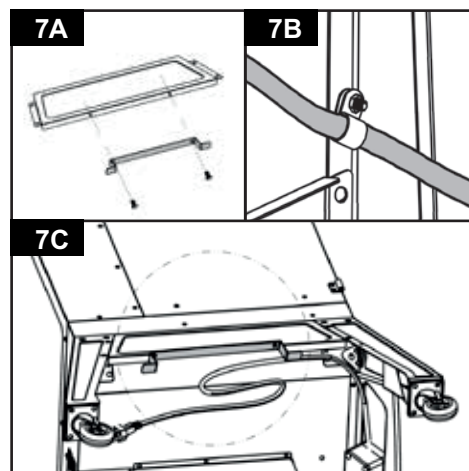
7. MONTÁŽ NAPÁJECÍHO KABELU

Požadované díly:

- 1 x Držák napájecího kabelu (č.10)
- 2 x Šroub 10–24x½" (D)

Instalace:

- Vyhledejte dva otvory na spodní straně podpěry(levé boční). Namontujte držák napájecího kabelu na držák pomocí dvou šroubů. Viz obr.7A
- Poté povolte matici na předem namontovaném držáku svorek a ved'te napájecí kabel přes svorku. Po dokončení utáhněte matici a sbalte napájecí kabel do držáku dokud se jednotka nepoužívá. Viz obr. 7B, 7C



8. ZABEZPEČENÍ KABELŮ ZÁSObNÍKU

Požadované díly:

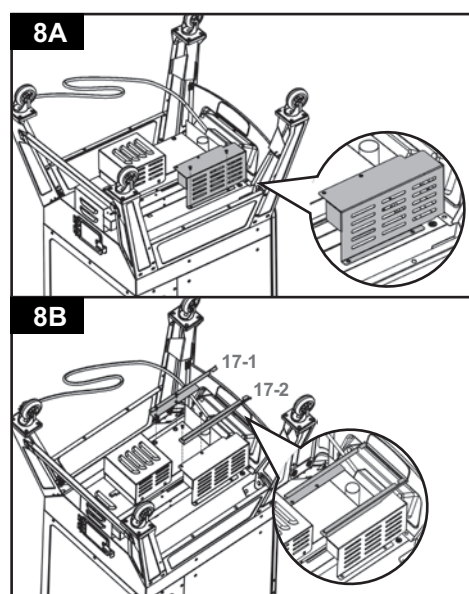
- 1 x Pouzdro drátových komponentů (č.18)
- 2 x Držák zásobníku na tuky (č.17)
- 6 x Šroub 10–24x½" (D)

Instalace:

- Nejprve namontujte pouzdro drátových komponentů na základnu pomocí dvou šroubů podél okraje. Viz.obr.8A
- Připevněte držáky zásobníku na tuky k základně a pouzdra drátových komponentů pomocí dvou šroubů u každé konzole. Viz obr.8B

Poznámka: Rozdělený konec držáků by měl směřovat k ovládací desce.

- Utáhněte všechny šrouby na základně vozíku. Poté opatrně otočte jednotku do svislé polohy, s koly na spodní straně.



9. UMÍSTĚNÍ ZÁSObNÍKU NA TUKY

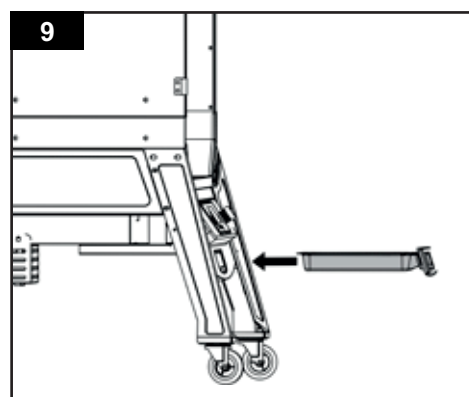
Požadované díly:

- 1 x Zásobník na tuky (č.16)

Instalace:

- Zasuňte zásobník na tuky do držáků na zásobník z přední strany udírný pod ovládací deskou (spodní část udírný).

Poznámka: Zásobník na tuky je zcela zasunut , jakmile přední část je zasunuta až na doraz, bez mezery mezi zásobníkem a předním panelem.



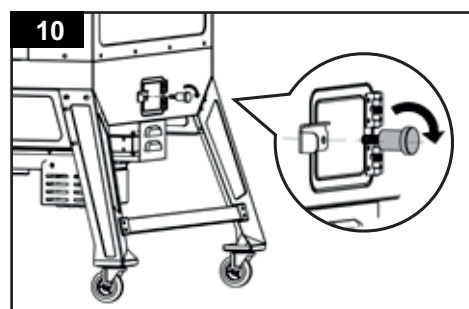
10. MONTÁŽ ÚCHYTKY NA ČISTÍCÍ DVEŘE HOPPERU

Požadované díly:

- 1x úchytka na dveře (A)

Instalace:

- Připevněte úchytka k čistícím dveřím zásobníku našroubováním do díry na dveřích. Viz obr.10



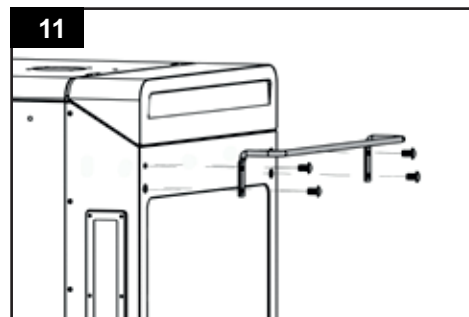
11. MONTÁŽ RUKOJETI NÁSYPKY

Požadované díly:

- 1 x Rukojeť násypky (č.5)
- 4 x Šroub $\frac{1}{4}$ –20x $\frac{5}{8}$ " (C)

Instalace:

- Namontujte rukojeť zásobníku na zadní stranu zásobníku pomocí 4 šroubů. Dejte pozor na správnou polohu držadla. Viz obr.11



12. ZABEZPEČENÍ KOMÍNU

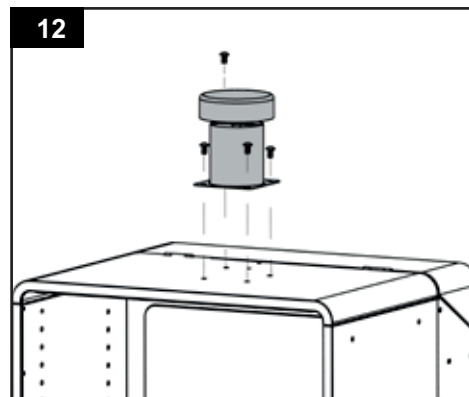
Požadované díly:

- 1 x Komínové víko (č.3)
- 1 x Komín (č.4)
- 4 x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " (D)

Instalace:

- Z venkovní strany připevněte komín k hornímu panelu pomocí čtyř šroubů. Šrouby se připevní k samořezné matici na vnitřní straně udírny. Komínové víko připevněte na vrchol komínu.

Poznámka: Upravte kryt komína tak, aby ovlivňoval proudění vzduchu uvnitř udírny. Při uzení při nízké teplotě udržujte víko otevřenější.



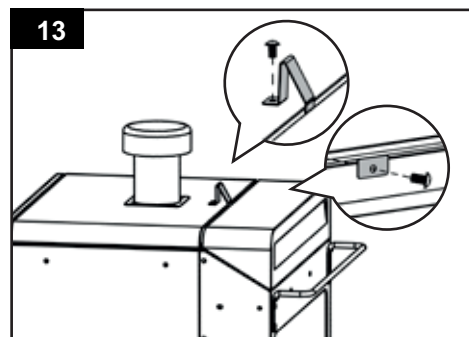
13. INSTALACE POJISTKY VÍKA PROTI PŘEPADNUTÍ

Požadované díly:

- 1 x Pojistka víka (č.6)
- 2 x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " (D)

Instalace:

- Namontujte pojistku víka na horní část udírny poblíž víka násypky pomocí jednoho šroubu na horní straně a jednoho šroubu na vnitřní hraně mezi závěsy víka zásobníku. Viz obr.13



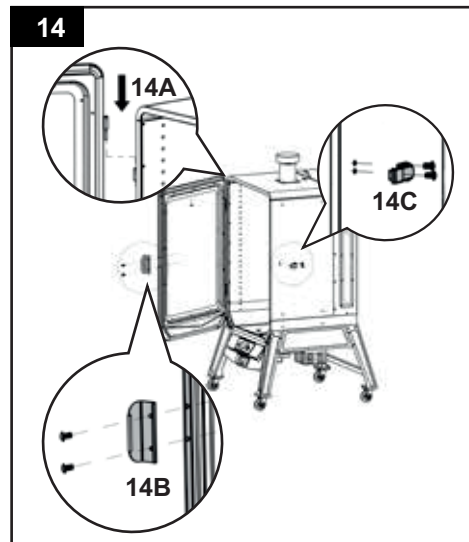
14. MONTÁŽ KLIKY A ZÁMKU DVEŘÍ

Požadované díly:

- 1 x Klika dveří udírny (č.8)
- 1 x Zámek dveří udírny (č.9)
- 4 x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " (D)

Instalace:

- Nejprve znovu nasadte dveře udírny na dveřní závěsy. Ujistěte se, že dveře jsou správně usazené a volně se otevírají. Viz obr.14A
- Namontujte kliku dveří na dvířka udírny pomocí dvou šroubů. Dbejte na správný směr viz obr. 14B
- Namontujte západku dveří na vnější stranu udírny pomocí dvou šroubů viz obr.14C



15. INSTALACE KOMPONENTŮ

Požadované díly:

10 x Podpěry roštů (č.2)

4 x Rošty (č.1)

1 x Miska na vodu (č.13)

1 x Regulátor plamene (č.14)

Instalace:

- Do otvorů podél levé strany vložte pět podpěrných držáků roštů. Po umístění do otvorů nakloňte dolů, aby jste zajistili správnou polohu podpěr roštů. Opakujte tento postup i pro druhou stranu. Viz.obr.15A
- Umístěte regulátor plamene nad hořák na spodní část vnitřku udírny. Aby byl regulátor správně umístěn musí zapadnout do drážek. Viz. obr.15B

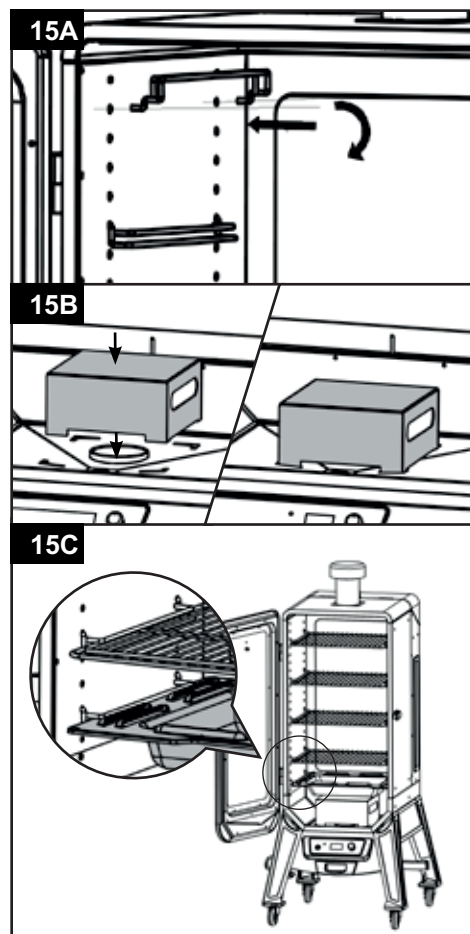
Důležité:Ventilační otvory nesmí směřovat dopředu ke dveřím udírny, mohlo by dojít k poškození řídicí desky plamene.

- Poté vložte misku na vodu do spodní podpěrné mřížky uvnitř udírny. Nádobu naplňte vodou jen asi ze ¾.

Důležité: Během uzení vždy mějte vodu v misce, zachytí tuk z vašich uzenin a usnadňuje čištění. Pokud udíte delší dobu, kontrolujte hladinu vody v misce , případně dolejte vodu.

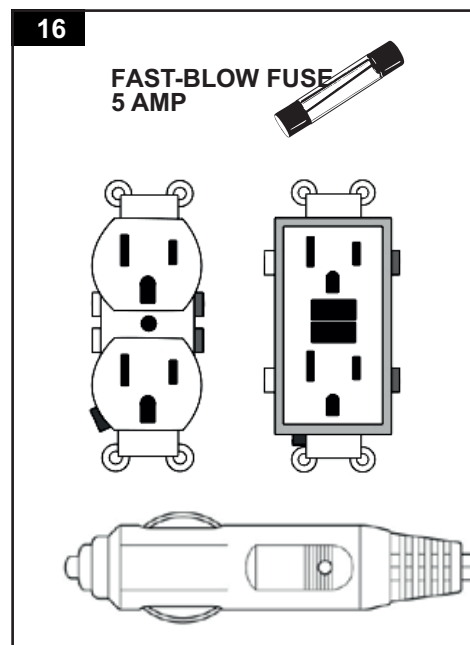
- Nakonec umístěte rošty na podpěry roštů. Viz. obr.C

Jednotka je nyní kompletně smontována.



16. PŘIPOJENÍ KE ZDROJI

Poznámka: Před zapojením udírny do elektrické zásuvky se ujistěte, že ovladač teploty je v poloze OFF. Pokud udírnu nepoužíváte, odpojte ji.



NÁVOD K OBSLUZE

S dnešním životním stylem jíst zdravé a výživné potraviny se také zaměřujeme i na jeden důležitý faktor a to je snižování příjmu tuků z potravy.

Jedním z nejlepších způsobů, jak snížit obsah tuku ve Vaší stravě, je použití nízkotučného způsobu uzení.

Protože k uzení se dnes používají pelety z přírodního dřeva, mají proto tyto uzené pochoutky v sobě natažené pikantní chutě dřeva, což snižuje potřebu dochucovat maso omáčkami s vysokým obsahem cukru.

Prostředí udírny

1. KDE UMÍSTIT UDÍRNU

U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní podmínky velkou roli ve výkonu Vaší udírny a na dobu potřebnou k uzení Vašeho jídla.

Všechny jednotky Pit Boss by měly udržovat minimální odstup 30 cm (12 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována, dokud je udírna v provozu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo přepisem. Udržujte svoji udírnu v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

2. UZENÍ ZA STUDENÉHO POČASÍ

Když se venku ochladí, neznamená to, že sezóna uzení skončila! Chladný vzduch a nebeská vůně uzených jídel pomůže léčit Vaše zimní blues. Postupujte podle těchto doporučení a užijte si svoji udírnu během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvýšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Uspořádejte vše - než vyrazíte ven, připravte si vše potřebné do kuchyně. Během zimy přesuňte svůj gril do míst kde nefouká. Zkontrolujte místní předpisy týkající se blízkosti Vaší udírny ve vztahu k Vašemu domu anebo jiným podmínkám. Dejte vše, co potřebujete na podnos, upevněte a jděte na to!
- Chcete-li sledovat venkovní teplotu, umístěte venkovní teploměr do blízkosti varného prostoru. Uchovávejte si záznamy nebo historii toho, co jste vyudili, venkovní teplotu a dobu uzení. Pomůže Vám to později, abyste zjistili, jak dlouho bude trvat vyudit si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvýšte dobu předehřívání nejméně o 20 minut.
- Vyvarujte se otevírání dveří více, než je nutné. Chladné nárazy větru může zcela ochladit Vaši teplotu udírny. Buďte flexibilní s časem svého podávání; při každém otevření dvířek přidejte asi 10 - 15 minut navíc.
- Připravte si vyhřívaný talíř nebo kryt misky, aby Vaše jídlo zůstalo v teple při cestě zpět dovnitř.
- Ideální jídla pro zimní vaření jsou ty, které vyžadují malou pozornost, jako jsou pečeně, celá kuřata, žebra a krůty. Usonadněte si přípravu jídla přidáním jednoduchých položek, jako je zelenina a brambory.

3. UZENÍ V TEPLÉM POČASÍ

Jakmile bude venku tepleji, doba uzení se sníží. Když se oteplí, je důležité správné oblečení: šortky, košile, boty, čepice, zástěra a vrstva opalovacího mléka. Postupujte podle těchto několika doporučení a užijte si uzení v horkých měsících:

- Upravte teplotu uzení dolů. To pomáhá vyhnout se nežádoucímu vzplanutí.
- K určení vnitřní teploty potravin použijte teploměr na maso. Pomáhá to zabránit tomu, aby se Vaše maso nadměrně vyudilo a vyschlo.
- I za horkého počasí udržujte dvířka udírny neustále zavřená.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomůže udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

ROZSAH TEPLOTY UDÍRNÝ

Odečty teploty na ovládací desce se nemusí přesně shodovat s teploměrem. Všechny níže uvedené teploty jsou přibližné a jsou ovlivněny následujícími faktory: venkovní teplota okolí, množství a směr větru, kvalita použitého paliva na pelety, otevírání víka a množství uzeného jídla.

- **VYSOKÁ TEPLOTA (190 - 215 °C / 375-420 °F)**

Tento rozsah se nejlépe používá k uzení při vysoké teplotě. Vysoká teplota se také používá k předehtání udírny, vypalování mřížek od zbytků a dosažení vysokého tepla v extrémně chladných povětrnostních podmínkách.

- **STŘEDNÍ TEPLOTA (135–177 °C / 275-350 °F)**

Tento rozsah je nejlepší pro uzení, douzování a ukončení pomalého uzení všeho zabaleného např. ve slanině nebo tam, kde chcete mít všechno pod kontrolou.

- **NÍZKÁ TEPLOTA (65-122 °C / 150-250 °F)**

Tento rozsah teploty se používá k pomalému uzení, zvýšení kouřové chuti a udržování potravin v teple. Dodejte své pochoutce více uzené chuti a udržujte své maso šťavnaté tím, že udíte déle při nižší teplotě (známé také jako nízká a pomalá). Vřele doporučujeme pro velkou krůtu na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku na Velikonoce nebo na velkou sváteční hostinu.

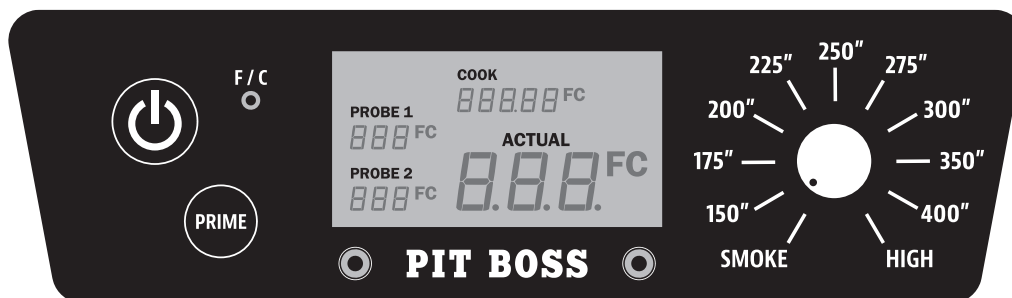
Existují dva typy uzení: horké uzení a uzení za studena

- **Uzení za horka**, jiné jméno pro nízké a pomalé pečení, se obvykle provádí mezi 82–122 °C / 180–250 °F. Horké uzení funguje nejlépe, když je zapotřebí delší doba pečení, jako jsou velké kusy masa, ryb nebo drůbeže.
- **Uzení za studena** je, když se jídlo zauzuje jen studeným kouřem v rozmezích teploty 15–32 °C / 60–90 °F.

TIP: Chcete-li zvýraznit kouřovou chuť, přepněte ihned po vložení jídla do udírny do nízkého teplotního rozsahu. To umožňuje kouři více proniknout do masa před tím, než se póry masa uzavřou při 49 °C.

Klíčem je experimentovat s dobou, po kterou udíte pochutiny než se udělají. Někteří venkovní kuchaři raději kouří na konci vaření, takže jídlo může zůstat v teple, dokud není připraveno k servírování. Cvičení dělá mistra!

POROZUMĚNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKY



CONTROL	DESCRIPTION
	Stisknutím tlačítka zapnete napájecí jednotku. Tlačítko bude svítit modře, pokud je udírna připojena ke zdroji energie. Dalším stisknutím tlačítka jednotku vypnete.
	Ovladač teploty umožňuje nastavit požadovanou teplotu uzení. Po připojení ke zdroji a stisknutí tlačítka napájení otočte číselníkem a vyberte některou z deseti přednastavených teplot mezi 65-215 °C.
F / C 	Tlačítko teplotního spínače se používá ke změně odečtu teploty na LED obrazovce. Zmáčkní pro přepnutí na stupně Celsia nebo na Fahrenheita. Výchozí hodnota je Fahrenheit.
	LCD obrazovka slouží pro informace o Vaší jednotce. Na LCD obrazovce se zobrazí požadovaná teplota pečení, skutečná teplota pečení a teploty sondy masa (pokud jsou připojeny). Pokud je připojena pouze jedna sonda masa, zobrazí se pouze jedna hodnota.
PRIME 	Stisknutím a podržením tlačítka Prime aktivujete další přísun pelet do ohně. To lze použít k přidání dalšího paliva do ohně především před otevřením dveří, což má za následek rychlou dobu zpětného získávání tepla. Může být také použit při uzení ke zvýšení intenzity čistého kouřové aroma. Požadováno od konkurenčních udíren.
SMOKE 	The Smoke Setting - Nastavení kouře na ovladači teploty je spouštěcí režim jednotky. Udírna pracuje při nejnižší teplotě, aniž by oheň zhasl.
	Zásuvné připojovací porty na přední straně ovládací desky jsou pro sondu na maso. Po připojení sondy na maso se na LCD obrazovce zobrazí teplota. Pokud se nepoužívá, odpojte sondu od připojovacího portu. Kompatibilní pouze s masovými sondami značky Pit Boss. Další sondy na maso se prodávají samostatně.

POROZUMĚNÍ SONDÁM

TEPLOTNÍ SONDA

Nachází se uvnitř hlavního válce, kde na zadní stěně je umístěna teplotní sonda. Je to malý, svislý kus z nerezové oceli. Teplotní sonda měří vnitřní teplotu jednotky. Když je teplota nastavena na řídicí desce, teplotní sonda odečte skutečnou teplotu uvnitř jednotky a upraví se na požadovanou teplotu.

DŮLEŽITÉ: Teplota Vaší jednotky je vysoce ovlivněna venkovním počasím, kvalitou použitých pelet, chutí pelet a množstvím jídla.

SONDA NA MASO

Sonda měří vnitřní teplotu Vašeho masa v jednotce, podobně jako vnitřní trouba. Připojte adaptér sondy na maso k portu pro připojení sondy na maso na řídicí desce a vložte sondu na maso z nerezové oceli do nejhrubší části masa a na ovládací desce se zobrazí teplota. **Abyste byli jisti, že je sonda masa správně připojena k připojovacímu portu, můžete cítit a slyšet, jak zapadne na své místo.**

POZNÁMKA: Při umísťování sondy na maso do masa zajistěte, aby dráty sondy na maso zabránily přímému kontaktu s plamenem nebo nadměrnému teplu. To může mít za následek poškození sondy na maso. Přebytečné dráty vodiče vytáhněte ze zadních výfukových otvorů hlavního grilu nebo z horní části grilu (v blízkosti závěsu víka grilu). Pokud sondu nepoužíváte, odpojte je od přípojevacího portu sondy na maso a odložte stranou, aby byl chráněn a čistý.

POSTUP NASTAVENÍ NÁSYPKY (PRIMING HOPPER)

Tyto pokyny je třeba dodržovat při prvním zapálení udírny a při každém vyprázdnění pelet ze zásobníku. Šnek musí být naplněn tak, aby pelety mohly projít délkou šneku a naplnit ohnivou nádobu. Pokud není aktivován, zapalovači vyprší časový limit pro zapálení pelet a nezapálí se žádný oheň.

Pro naplnění zásobníku postupujte takto:

1. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v zásobníku nejsou žádné cizí předměty, které by blokovaly systém podávání šneku dole.
2. Vyjměte všechny součásti vaření z vnitřku udírny.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení. Stisknutím vypínače zapněte jednotku a otočte ovladač teploty do polohy SMOKE (KOUŘ). Zkontrolujte následující položky:
 - Aby bylo slyšet otáčení šneku. Položte ruku nad rošt a měli byste cítit pohyb vzduchu. Nedávejte ruku nebo prsty do ohně. To může způsobit zranění.
 - Přibližně po minutě se rozežehne zapalovací svíčka a začnete cítit, jak se pelety zahřívají. Špička zapalovače nesvítil červeně, ale je velmi horká a bude pálit. Nedotýkejte se proto zapalovače.
4. Naplňte zásobník přírodními dřevěnými peletami k uzení.
5. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud nevidíte pelety na vnitřní straně grilu z šnekové trubice. Jakmile pelety začnou padat do ohně, uvolněte tlačítko Prime.
6. Znovu nainstalujte součásti uzení do hlavního válce. Udírna je nyní připravena k použití.

PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ UDÍRNY

Po naplnění zásobníku a před prvním uzením je důležité dokončit rozpálení udírny. Spustte udírnu a pracujte při vysoké teplotě (177 °C / 350 °F) se zavřenými dvířky po dobu 30 až 40 minut, abyste udírnu rozpálili a zbavili ho veškerých cizích látek.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Před přidáním jídla do jednotky je důležité nechat Vaši udírnu předehřát. To umožňuje udírně a mřížkám na uzení zahřát se rychleji, zabíjet bakterie a další patogeny, které zůstaly po minulém uzení. Předehřívajte se zavřenými dvířky udírny.

DŮLEŽITÉ: Vaše uzení ovlivní venkovní teplota okolí, povětrnostní podmínky a kvalita dřevěných pelet. Sledujte čas potřebný k dosažení požadované teploty a podle potřeby upravte dobu uzení.

POSTUP AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Připojte napájecí kabel k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zkontrolujte spalovací nádobu, aby jste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Zajistěte, aby v systému podávání zásobníku nebo šneku nebyly žádné cizí předměty. Naplňte násypku suchými, přírodními granulami z tvrdého dřeva.
3. Stisknutím tlačítka napájení jednotku zapněte. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus. Systém podávání šneku se začne otáčet, zapalovací svíčka začne žhnout a ventilátor bude dodávat vzduch do ohniště. Během startovacího cyklu začnou pelety kouřit. Dvěře udírny musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu. Chcete-li potvrdit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchajte vydávaný tichý zvuk a všimněte si, že se produkuje určité teplo.
4. Začněte předehřívání udírny se zavřenými dveřmi. Otočte ovladač teploty na 177 °C / 350 °F, aby se jednotka předehřála, přibližně 15 až 20 minut.
5. Po dokončení předehřívání jste připraveni užívat udírnu při požadované teplotě!

DŮLEŽITÉ: Když vyberete nastavení nízké nebo SMOKE po předehřátí, šnek se bude i nadále otáčet s krmenými pelety. Tím se teplota na okamžik zvýší, ale teplota se nakonec sníží a stabilizuje. Pamatujte, že se snažíte regulovat oheň, takže je čas potřebný k dosažení požadované teploty.

POSTUP MANUÁLNÍHO SPUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Připojte napájecí kabel k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zkontrolujte vypalovací nádobu, abyste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že neexistují žádné cizí předměty v systému podávání násypky nebo šneku. Naplňte násypku suchými granulami z tvrdého dřeva.
3. Otevřete dvířka udírny. Vyjměte varné součásti a otevřete hořící nádobu. Vložte velkorysou hrst pelet. Nastříkejte na horní část pelet gelový startér nebo jiný vhodný startér pelet. Přidej další

malé množství pelet do spalovací nádoby.

POZNÁMKA: Nepoužívejte lihu, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo osvěžení ohně v udírně.

4. Zapalte obsah vypalovacího hrnce pomocí zapalovače s dlouhou rukojetí. Nechte startér hořet 3 až 5 minut. Nepokoušejte se do vypalovacího hrnce přidat další startér. To může způsobit zranění.
5. Pečlivě vložte součásti vaření do vnitřku kouřové skříň. Dveře skříň musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu.
6. Pokračujte v spouštění podle kroků tři až pět postupu automatického spouštění

POSTUP INTEGRÁLNÍ PORUCHY

Pokud z nějakého důvodu selže elektrický zapalovač, zkontrolujte následující kroky nebo zapněte udírnu pomocí manuální metody.

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Otevřete dveře udírny. Vyjměte varné součásti zevnitř udírny. Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z ohně. Nedotýkejte se zapalovače, abyste předešli zranění, protože může být velmi horký.
2. Jakmile jsou všechny součásti udírny odstraněny a vyčištěny, zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení. Zkontrolujte následující:
 - Vizuálně si potvrďte, že zapalovač pracuje a to tak, že položíte ruku nad žár a oheň.
 - Vizuálně ověřte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi.
 - Vizuálně potvrďte, že šnek spouští pelety do ohně.
 - Ujistěte se, že spalovací ventilátor pracuje tak, že uslyšíte torzní zvuk.
3. Pokud některý z výše uvedených bodů nefunguje, postupujte podle pokynů pro řešení problémů.

VYPNUTÍ VAŠÍ UDÍRNY

1. Po dokončení uzení otočte kolečkem teploty na 177 ° C a zavřete dvířka udírny. Nechte udírnu běžet po dobu pěti až deseti minut, abyste prošli jeho přirozenou metodou spálení. Pokud připravujete potraviny, které jsou mimořádně mastné, nechte udírnu opálit dalších deset až dvacet minut. Tím se sníží pravděpodobnost, že při příštím spuštění dojde k požáru tuku.
2. Jakmile je vypalování ukončeno, ponechte dveře zavřené a otočte volič teploty do polohy 93 ° C / 200 ° F po dobu pěti minut, aby všechny zbývající pelety vyhořely.
3. Po pěti minutách se zavřenými dveřmi stiskněte vypínač a vypněte jednotku a otočte ovladač teploty do polohy OFF (vypnuto).

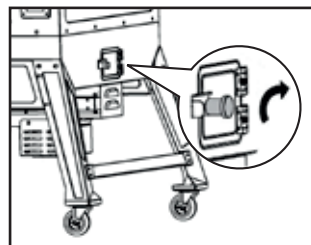
Každý spotřebič Pit Boss vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Důležitým krokem je umožnění samočištění grilu a mřížky na vaření spuštěním udírny při vysoké teplotě po dobu 5 až 10 minut po každém použití. Při údržbě udírny postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

1. MONTÁŽ ZÁSObNÍKU (HOPPERU)

- Zásobník obsahuje funkci čištění, která umožňuje snadné čištění a výměnu různých chutí pelet. Pro vyprázdnění vyhledejte skluzovou desku na zadní stranu zásobníku. Umístěte čistý, prázdný kbelík pod kryt padacího žlabu a pak kryt vyjměte. Odšroubujte destičku, vysuňte směrem ven a pelety se vyprázdní.

POZNÁMKA: K odstranění přebytečných pelet, pilin a nečistot použijte kompletní kartáč s dlouhou rukojetí nebo pro úplné vyčištění využijte očistu sítím násypky z obchodů.

- Pokud nebudete vaši udírnu delší dobu používat – doporučuje se vyprázdnit veškeré pelety ze šnekového systému. To lze provést spuštěním udírny při prázdné násypce, dokud se všechny pelety nevyprázdní ze šnekového systému.
- Zkontrolujte a očistěte veškerý odpad z větracího otvoru ventilátoru, který se nachází na spodní straně zásobníku. Jakmile je přístupový panel zásobníku odstraněn (viz schéma elektrického drátu), opatrně setřete veškeré nahromaděné mazivo přímo na lopatkách ventilátoru. Tím je zajištěno dostatečné proudění vzduchu do napájecího systému.



2. SONDY

- Úlomky nebo přehyby vodičů sondy mohou způsobit poškození součástí. Dráty by měly být srolovány do velké, volné cívky.
- Přestože jsou sondy z nerezové oceli, neumísťujte je do myčky ani neponořujte do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat sondy, což způsobí chybné hodnoty. Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

3. VNITŘNÍ POVRCHY

- Doporučujeme po každém použití vyčistit ohniště. Tím se zajistí správné zapálení a zabrání se usazování nečistot nebo popelu v ohništi.
- Použijte kartáč na čištění s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z udících mřížek veškeré jídlo nebo usazeniny. Doporučujeme to dělat, když jsou ještě teplé z předchozího uzení. Pozor na popálení. Mastné požáry jsou způsobeny příliš velkým množstvím zbytků na součástech udírny. Důkladně očistěte vnitřek udírny. V případě vzplanutí ohně mazivem nechte dvířka udírny zavřená, aby se oheň uhasil. Pokud oheň nezhasne rychle, opatrně vyjměte jídlo, vypněte udírnu a zavřete dveře, dokud oheň úplně nezhasne. Dalším způsobem, jak uhasit oheň, je ovinout hliníkovou fólií kolem komína kouře a uzavřít vzduch dovnitř. Lehce posypte jedlou sodou, je-li k dispozici.
- Často kontrolujte kyblík na tuk a podle potřeby jej vyčistěte.
- Sklo dveří skříně je z ušlechtilého skla a při vysokém žáru se nerozbije; nadměrné nahromadění sazí a tuku však může způsobit, že se dveře nezavírají, pokud nejsou pravidelně čištěny. Kouř a úlomky lze odstranit častým čištěním skla.

4. VNĚJŠÍ POVRCHY

- Po každém použití vyčistěte udírnu. K odstranění tuku použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy udírny nepoužívejte čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí složky. Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka, ale jsou součástí obecné údržby a ošetření. Pro poškrábání barev, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy mohou být všechny lakované povrchy ošetřeny pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Pro úplnou ochranu udírny použijte kryt udírny! Kryt je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uložte ji pod kryt v garáži nebo kůlně.

ČISTÍCÍ ČASOVÁ TABULKA

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Skleněné dvířka udírny	Po každém 2-3 uzení	Smíchejte sodu s octem a vyčistěte sklo
Dno udírny	Po každém 5-6 uzení	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém uzení	Mosazný drátěný kartáč
Saze	Po každém 5-6 grilování	Seškrábněte vrstvu, nečistěte
Nádoba na vodu	Po každém uzení	Mýdlová voda
Zásobník na tuk	Po každém uzení	Mýdlová voda
Tuková trubice	Po každém 5-6 uzení	Mýdlová voda
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 uzení	Oprášit, kartáč a mýdlová voda
Sonda na teplotu	Po každém 2-3 uzení	Vyčistěte + mýdlová voda

Používání dřevěných pelet

Nevypadají větší než guma na konci tužky. Lidé, kteří je vidí poprvé, si myslí, že je to jídlo pro králíky; však není nic menšího z paliva na barbecue, co vytvoří takové teplo a vytvoří v mase tu nejúžasnější příchut' dřeva. Tyto čisté grilovací dřevěné pelety generují asi 8200 BTU na půl kila s velmi malým popílkem, nízkým obsahem vlhkosti (5-7%) a jsou uhlíkově neutrální.

Pelety na grilování se vyrábějí čistou surovinou (piliny), která se rozmělní v kladivovém mlýně a materiál se tlačí přes matrici tlakem.

Když je peleta tlačena skrz hubici, je rozřezána, ochlazena, proseta, vysáta a poté zabalena pro spotřebitelské použití. Informujte se u místního prodejce o příchutích dostupných ve Vaší oblasti.

HICKORY BLEND

- směs bílý ořech

Bohatá, kouřová chuť slaniny. Považován za „krále lesů“.

MESQUITE BLEND

Silná, pikantní, kořenitá chuť.

Tak jako Tex-Mexická kuchyně.

APPLE BLEND

- jablečná směs

Zakouřená, jemně sladká chuť. Vřele doporučujeme pro pečení.

CHERRY BLEND

- třešňová směs

Mírně sladká, ale taky trochu trpká nebo kyselá. Dává růžový nádech lehkým jídlům.

WHISKEY BARREL BLEND

Silný, sladký kouř s aromatickým vláknem.

Ideální pro červené maso.

COMPETITION BLEND

- soutěžní

Perfektní směs sladké, slané a kyselé. Používá ji mnoho profesionálů v grilování.

POKYNY PRO VAŘENÍ

Různé styly grilování a uzení vám dají různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, zaznamenejte si, co jste uvařili, jakou teplotu, jak dlouho jste vařili a jaký byl výsledek. Příště se přizpůsobte svému vkusu. Cvičení dělá mistra.

Kulinářské umění grilování a uzení se vztahuje na delší doby vaření, ale má za následek přirozenější chuť vašeho masa díky požití dřeva. Vyšší teploty uzení mají za následek kratší dobu uzení, čímž se zajistí menší kouřová chuť.

TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud po vaření necháte maso odpočinout. To umožňuje přirozené šťávy migrovat zpět do masové vlákniny, což dává více šťavnatosti a svěžesti. Doby odpočinku mohou být podle velikosti masa 3 minuty až 60 minut.

STYL VAŘENÍ	HORKÉ UZENÍ	PEČENÍ	PEČENÍ (střední)	GRILOVÁNÍ (vysoké)
Temp Range	93-135 °C	135-162 °C	162-190 °C	204 °C

HOVĚZÍ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Vysoký roštěnec (bez kosti)	2.26 - 2.72 kg		1½ - 2 hod	
Vysoký roštěnec	5.44 - 6.35 kg		2½ - 2¾ hod	
Klobásy	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Telecí kotleta	Všechny velikosti	4 - 5 hod		
Žebra	Všechny velikosti	Udte, dokud se maso nevytrhne od kosti (přibližně 4-6 hodin)		
Hovězí hrudní	7.25 - 3.62 kg	Udte, dokud vnitřní teplota nedosáhne 91 °C		

VEPŘOVÉ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Šunka vařená	Všechny velikosti	2 - 2¾ hours		
Šunka	4.53-5.44 kg			7 - 8 hod
Klobása (čerstvá)	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Hovězí pečeně	1.36-1.81 kg		1 - 2 hod	2 - 3 hod
Pečeně s kostí	1.81-2.26 kg		1½ - 2 hod	2 - 3 hod
Vepřové ramínko	3.62-4.53 kg			93 - 98 °C vnitřní teplota masa
Žebra	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		
Kotleta	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		

JEHNĚČÍ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Pečené jehněčí	2.26 - 2.72 kg		5 - 6 Hod	

DRŮBEŽ	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Krocán (celý)	4.53-5.44 kg			7 - 8 Hod
Kuře (celé)	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Menší křídla	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Kachna	1.36-2.26 kg			5 - 6 Hod

KUŘECÍ	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Kuře celé	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod

MOŘSKÉ PLODY	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Ryba – celá	Všechny velikosti			2 - 3 Hod
Ryba - filet	Všechny velikosti			1 – 2 Hod

ZVĚŘINA	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Pečeně	2.26 - 2.72 kg		5 -6 Hod	
Velké pláty – (čerstvé)	3.62-4.53 kg			7 - 8 Hod

Postupujte podle těchto užitečných tipů a technik předávaných od majitelů Pit Boss, našich zaměstnanců a zákazníků stejných jako vy, abyste se s grilem seznámili:

1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte vše v kuchyni a v kuchyňské lince čisté. Pro maso používejte jiné talíře a nádobí než ty, které jste použili k přípravě nebo přepravě syrového masa do udírny. Tím se zabrání kontaminaci bakterií. Každá marináda nebo jiná omáčka na potírání masa by měla mít vlastní nádobu.
- Udržujte horká jídla v teple (nad 60 ° C / 140 ° F) a studená jídla v chladu (do 3 ° C / 37 ° F).
- Marináda by nikdy neměla být uložena pro pozdější použití.
- Vařená jídla by neměla být ponechána v žáru déle než hodinu. Nenechávejte horká jídla v chladu déle než dvě hodiny.
- Rozmrazování a marinování chlazeného masa. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě ani na přepážce. Bakterie se mohou rychle množit v teplých a vlhkých potravinách. Před zahájením přípravy jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.

2. PŘÍPRAVA VAŘENÍ

- Při přepínání z vysoké teploty na nízkou teplotu otevřete dvířka a nechte je otevřené, dokud se skutečná teplota nepřiblíží požadované teplotě. To urychluje proces a zajišťuje, že oheň nezhasne.
- Buďte připraveni. To se týká přípravy kuchařského receptu, paliva, doplňků, nádobí a všech přísad, které potřebujete k uzení.
- Podlahová rohož BBQ je velmi užitečná. Díky nehodám při manipulaci s potravinami podlahová rohož BBQ chrání plochu, terasu nebo kamennou platformu před možným znečištěním mastnotou.

3. TIPY NA GRILOVÁNÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouře, udte déle a při nižších teplotách (známé také jako nízké a pomalé). Maso uzavře svá vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 °C
- Pro stanovení vnitřní teploty potravin, které udíte, vždy používejte masový teploměr.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují na konci uzení, aby se zabránilo spálení a vzplanutí.
- Mezi potravinami ponechte volný prostor pro správný tok tepla. Jídlo v přeplněné udírně bude vyžadovat více času na uzení.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud vaše udírna funguje špatně nebo méně často, mohou být užitečné následující tipy pro řešení problémů.

Před otevřením udírny vždy odpojte elektrický kabel, abyste mohli provádět jakékoli kontroly, čištění, údržbu nebo servis. Zajistěte, aby byla udírna zcela ochlazená, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČNA	PŘÍČNA
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Ovládání teploty je stále vypnuté	Stiskněte tlačítko Napájení a ujistěte se, že tlačítko svítí modře, což znamená, že je připojeno napájení. Otočte ovladač teploty na nastavení teploty
	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji energie. Resetujte jistič. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 Amp (přístup k elektrickým součástem viz schéma elektrického drátu). Ujistěte se, že všechna připojení vodičů jsou pevně připojena a suchá.
	Vyhozená pojistka na ovládacím panelu	Demontujte dva šrouby na čelním panelu zásobníku, nad a pod digitální ovládací deskou. Zvedněte mírně a opatrně ji vytáhněte dopředu. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušena, nebo zda je vodič černý. Pokud ano, je třeba pojistku vyměnit ručně.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Nesvítí kontrolka topení	TEMP / TIME nena-staveno	Nastavte TEMP a TIME na ovládacím panelu, aby se rozsvítilo světlo topení
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
TEMP / TIME ne-reagují	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Teplota v udírně je nepřesná	Teplotní dráty jsou přerušené	Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození vodičů sondy snímače teploty (viz schéma elektrického drátu). Zkontrolujte teplotní sondu a konektory, jestli jsou pevně připojeny a správně připojeny k řídící desce.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Jednotka se příliš dlouho nahřívá do požadované teploty	Chladné podnebí	Venkovní teplota je příliš nízká, takže jednotce může trvat déle doba zahřívání.
	Špatný prodlužovací kabel	Použitím prodlužovacího kabelu můžete snížit napájení jednotky. Připojte spotřebič
	Dveře nejsou zavřené	přímo do zdroje napájení nebo zajistěte prodlužovací kabel o maximální délce 7,6 metrů.
	Miska na vodu není správně umístěna	Ujistěte se, že jsou dveře zavřené, těsnění není poškozeno a je zajištěna pojistka dveří
	Vadná řídící deska	Zkontrolujte misku a ujistěte se, že správně sedí na podpěrných konzolách.
Dveře se nezavírají správně	Špatná montáž dveří	Zajistěte správné namontování dveří. Viz montážní pokyny.
	Poškozené těsnění dveří	Dveře je třeba vyměnit. Pro náhradní díly kontaktujte zákaznický servis.

Kouř vychází z udírny	Dveře se nezavírají správně	Ujistěte se, že jsou dveře zavřené, těsnění není poškozeno a je zajištěna pojistka dveří.
	Jednotka stojí křivě	Přesuňte jednotku na rovnou plochu. Zajistěte, aby nedošlo k poškození podpěrných nohou
	Zásobník na tuk je plný	Vyprázdněte zásobník na tuk a znovu jej nainstalujte. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Vypouštěcí trubice je ucpaná	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu
Udírna nevyrábí kouř	Žádné dřevní štěpky	Přidejte dřevěné štěpky do násypky
	Nastavená teplota pro uzení je nízká	Topný článek dostatečně nenahřívá což způsobuje nazahřívání štěpky /TEMP je nastaven příliš nízkou. Nejprve úplně otevřete zadní větrací otvory, abyste podpořili proudění vzduchu. Tlačítkem TEMP zapnete prvek po dobu 20 minut.
	Nekvalitní štěpka	Dřevěné štěpky je třeba vyměnit. Pro náhradní díly kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „noP“	Špatné připojení na připojovacím portu	Odpojte sondu pro maso od připojovacího portu na řídicí desce a znovu ji připojte. Zkontrolujte, zda je adaptér sondy na maso pevně připojen. Zkontrolujte známky poškození konce adaptéru. Pokud stále hlásí chybu, obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
	Porucha sondy masa	Zkontrolujte známky poškození vodičů sondy na maso. Pokud je poškozen, obraťte se na zákaznický servis a vyměňte jej.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „Er1“	Udírna je příliš studená	Venkovní teplota je příliš nízká na to, aby zapalovač fungoval. Přesuňte udírnu na teplejší místo a zkuste to znovu. Pokud prvek selže i po více pokusech, kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „ErH“	Udírna je přehřátá – překročeno 315 °C	Stisknutím a podržením tlačítka napájení jednotku vypněte a nechte udírnu vychladnout. Postupujte opatrně při údržbě. Po údržbě jednotku stisknutím tlačítka napájení zapněte a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se kód chyby stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „Err“	Drát sondy teploty se nepřipojuje	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického drátu) a zkontrolujte, zda nedošlo k poškození vodičů teplotní sondy. Ujistěte se, že konektory sondy pro teplotní sondu jsou pevně připojeny a správně připojeny k řídicí desce.

ELEKTRICKÁ DIAGRAMOVÁ DRÁHA

Systém Digital Control Board je složitá technologie. Chcete-li zajistit ochranu před přepětím a elektrickým zkratem, prostudujte si schéma drátů níže, abyste se ujistili, že váš zdroj energie je dostatečný pro provoz jednotky.

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

220-240V, 1.1AMP, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, které prošly zkušebními a certifikačními testy bezpečnosti výrobků, vyhovují zkušební toleranci $\pm 5-10$ procent

- 1** Vždy odpojte napájecí kabel od elektriky před servisem nebo údržbou
- 2** Odstraňte dvě podpěry na zásobník na tuk ze spodu jednotky
- 3** Odstraňte drátové komponenty udržitelné ze spodu jednotky
- 4** Kabelový svazek se nachází v ochranném pouzdře

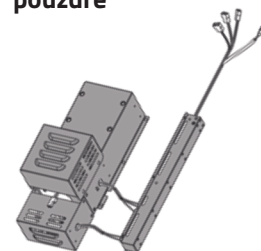
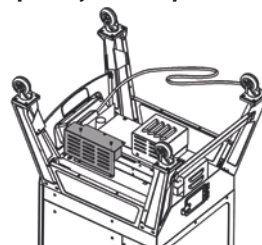
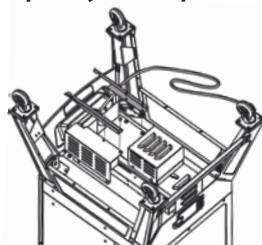
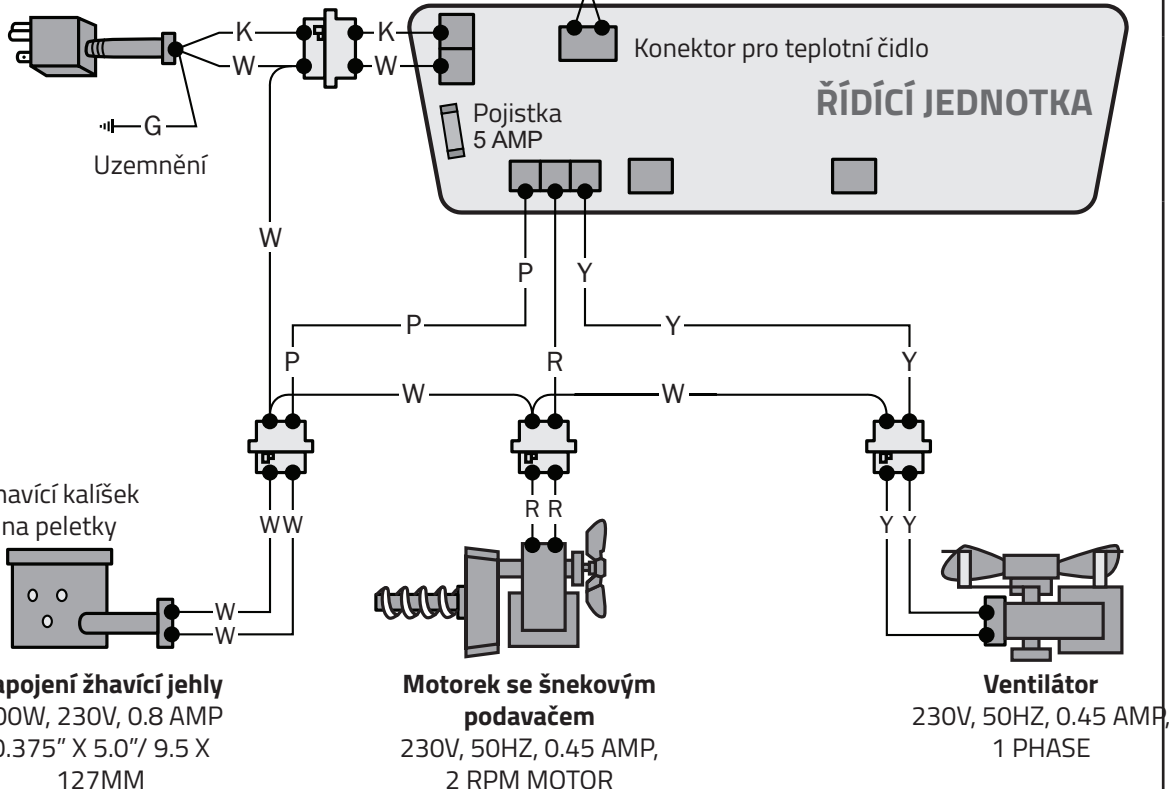


Schéma pro zapojení řídicí jednotky: spotřeba pelet 1,1 KG / H (2,4 LB / H)

NAPÁJECÍ KABEL H05RN-F 3G1.0MM2 300 V / 500 V AS / NZS

Konektor pro napájecí kabel

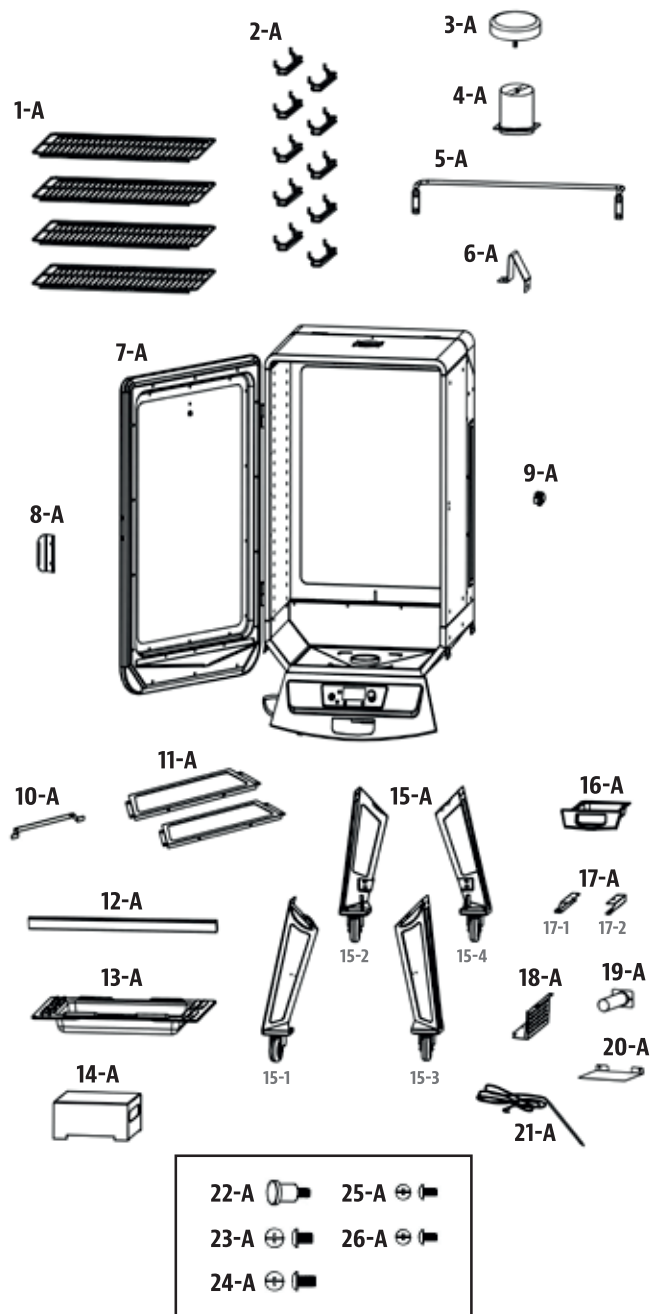
H05RN-F 3G1.0MM2 300 V / 500 V AS / NZS



NÁHRADNÍ DÍLY

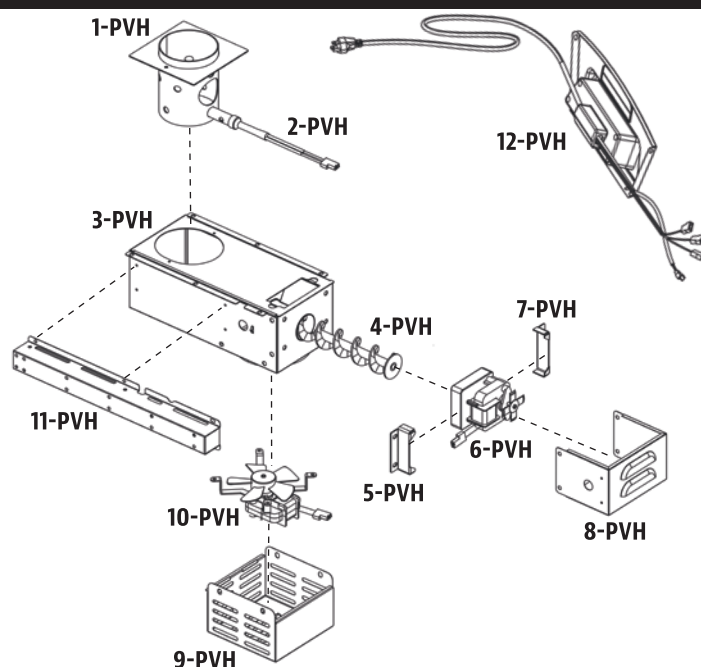
Část	Popis
1	Rošty
2	Podpěry roštů
3	Komínové víko
4	Komín
5	Rukojeť násypky
6	Pojistka víka
7	Udící skříň
8	Klika dveří udírny
9	Zámek dveří udírny
10	Držák napájecího kabelu
11	Nosný panel
12	Zadní opěrná deska
13	Miska na vodu
14	Regulace plamene
15	Opěrná noha s kolečkem
16	Zásobník na tuky
17	Držáky zásobníku na tuky
18	Drátové komponenty
19	Výpustná trubice na tuk
20	Tepelný štít
21	Masová sonda
22	Úchytka na dveře
23	Šroub $\frac{1}{4}$ –20x $\frac{1}{2}$ "
24	Šroub $\frac{1}{4}$ –20x "
25	Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ "
26	Šroub 10–24x "

POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění.



NÁHRADNÍ DÍLY

Část	Popis
1 -PVH	žhavicí kalíšek
2 -PVH	žhavicí jehla
3 -PVH	ochranné pouzdro
4 -PVH	šnekový podavač pelet
5 -PVH	levý držák motorku
6 -PVH	motorek šnekového podavače
7 -PVH	pravý držák motorku
8 -PVH	kryt motorku
9 -PVH	kryt ventilátoru
10 -PVH	ventilátor
11 -PVH	ochranné pouzdro
12 -PVH	kontrolní panel



ZÁRUKA

Nákupem produktu Pit Boss u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Pit Boss poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání. Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.

Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávané závadu, respektujte prosím následující postup. Obrat'te se do 30 dnů od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište závadu produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady/a nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady/a nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako např. poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu udičího roštu atd.)
- Změny barvy a poškození produktu (např. Barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udičí rošt, misku, spirálu, těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady/a nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady/a nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady/a nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady/a nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady/a nebo škody z důvodu vyšší moci
- Závady/a nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.)

Pit Boss vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následujících škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášený prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu. Produkty Pit Boss se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení. Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví PB. Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Pit Boss a distributor Graffishing&hunting David Lužný nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.

Společnost Pit Boss neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souladu s instalací, používáním, odstraňováním, vracením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce Pit Boss nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. Ať už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce ani autorizovaný prodejce v žádném případě nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobci žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY

Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora Pit Boss.

KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ

Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.

David Lužný

Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice

GRAFFISHING & HUNTING

Tel: +420 732 779 911

Plumlovská 3614

Prostějov 796 04

IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498

E-mail: da.wa@seznam.cz

Email: graffishing.info@gmail.com

www.graffishing.cz

SKLAD: Honza Schwarz

Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04

Tel: +420 739 201 310

Objednávky: honza@kamofish.cz

Záruční Servis

Obrat'te se na nejbližšího prodejce Pit Boss o opravu nebo výměnu náhradních dílů. Společnost Dansons Inc. A také distributor výrobků Pit Boss vyžaduje doklad o nákupu, aby mohla uplatnit záruční nárok; proto si uschovejte svůj původní prodejní doklad nebo fakturu pro budoucí použití. Sériové číslo a číslo modelu vašeho Pit Boss najdete uvnitř víka zásobníku. Zaznamenejte si níže uvedená čísla, protože štítek se může opotřebovat nebo být po čase nečitelný.

Model

Sériové číslo

Datum nákupu

Autorizovaný dealer



Velkoobchodní a maloobchodní prodej značky PitBoss
pro Českou, Slovenskou a Polskou republiku.

velkoobchod
GRAFFISHING
— & —
hunting

GRAFFISHING & HUNTING

Plumlovská 3614
796 04 - Prostějov

Česká republika

IČ: 75672201

DIČ: CZ8208093498



Obchodní zástupce PitBoss ČR a Sk:

David Lužný

mobil: +420 732 779 911

e-mail: da.wa@seznam.cz



Obchodní zástupce PitBoss Polsko :

Daniel Karpinski

mobil: +48 604 179 628

e-mail: dkarpinski@wp.pl

